

REZEPT FÜR KAFFEE-KARDAMOM-STREIFEN



KAFFEE-KARDAMOM-STREIFEN

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für ca. 30 Stück | 60 Min. | + Kühl-,
Abkühl- und Trockenzeit**

Zutaten

- 150 g Butter
- 190 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 250 g Mehl
- 6 TL lösliches Espressopulver
- Mehl zum Bearbeiten



183

ZUBEREITUNG

91 Kcal	1 Gramm	12 Gramm	4 Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln. Mit 120 g Puderzucker, Kardamom, Mehl und 4 TL Espressopulver rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten, bei Bedarf etwas kaltes Wasser zufügen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Teig auf etwas Mehl 3 mm dünn ausrollen. Mit einem gewellten Teigrädchen in Streifen (ca. 3 x 6 cm) schneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und nacheinander im heißen Ofen 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Übrige 70 g Puderzucker sieben. Mit übrigen 2 TL Espressopulver und ca. 1 EL Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Einmalspritzbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und Plätzchen damit streifig verzieren. Trocknen lassen.

Tipp:

Wer mag, dekoriert die Plätzchen zusätzlich mit Kaffeebohnen.